



**Szpital Wojewódzki**  
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego  
w Łomży

## **SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**na dostawę artykułów spożywczych i ryb na potrzeby Działu Żywienia Szpitala Wojewódzkiego im.  
Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży  
znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2026**

**postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego o wartości poniżej progów unijnych  
prowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych  
(Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.) w trybie podstawowym bez negocjacji (art. 275 pkt 1)**

**ZATWIERDZAM**

Łomża, dnia 20.02.2026 r.

**Z-ca Dyrektora ds. Lecznictwa**

**Szpitala Wojewódzkiego  
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży  
*dr n. med. Anita Świętochowska***

Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Komunikacja w postępowaniu, w tym składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym: <https://ezamowienia.gov.pl> (zwanej dalej: „Platformą e-Zamówienia”)

## I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

---

**SZPITAL WOJEWÓDZKI IM. KARDYNAŁA STEFANA WYSZYŃSKIEGO W ŁOMŻY**

**Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża**

Tel. 86 47 33 900 (centrala)

Tel. 86 47 33 268, **86 47 33 266**, 86 47 33 314 (Sekcja Zamówień Publicznych)

NIP: 718-16-89-321

Adres e-mail: [przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl)

Adres strony internetowej: [www.szpital-lomza.pl](http://www.szpital-lomza.pl)

**Adres strony internetowej, na której jest prowadzone postępowanie i na której będą dostępne wszelkie dokumenty związane z prowadzoną procedurą, w tym zmiany i wyjaśnienia treści SWZ:**

**<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-7a1f8cd5-4716-434c-a378-a67df4a69820>**

Na podstawie art. 24 ust. 6 ustawy z dnia 14 czerwca 2024 r. o ochronie sygnalistów (Dz. U. poz. 928), informujemy, że w Szpitalu Wojewódzkim im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży obowiązuje wprowadzona zarządzeniem Dyrektora Szpitala „**Procedura dokonywania zgłoszeń naruszeń prawa i podejmowania działań następczych**”.

Z treścią Procedury można zapoznać się na stronie internetowej Szpitala Wojewódzkiego w Łomży: **[www.szpital-lomza.pl](http://www.szpital-lomza.pl)** w zakładce: **Zgłaszanie naruszeń prawa**.

## II. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

---

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
  - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, Al. Piłsudskiego 11, 18-404 Łomża,
  - 2) Inspektor ochrony danych osobowych w Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży: e-mail: [iod@szpital-lomza.pl](mailto:iod@szpital-lomza.pl) lub [k.galaj@chron-dane.eu](mailto:k.galaj@chron-dane.eu), telefon **86 47 33 606 lub 514 747 434**,

- 3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 ustawy PZP **na dostawę artykułów spożywczych i ryb na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2026,**
- 4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy PZP,
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy PZP. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy,
- 6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego,
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO,
- 8) posiada Pani/Pan:
- a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (*skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników*);
  - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (*prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub*

*prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);*

- d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:
  - a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 10) przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego na niezgodne z RODO przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych przez administratora. Organem właściwym dla przedmiotowej skargi jest Urząd Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

### III. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

---

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest **w trybie podstawowym** o jakim stanowi art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2024 r. poz. 1320 z późn. zm.), zwaną dalej ustawą PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy PZP.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy PZP.
8. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy PZP.

#### IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

---

1. Przedmiotem zamówienia jest **sukcesywna dostawa artykułów spożywczych, ryb wędzonych, marynowanych oraz mrożonych dla Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży** w asortymencie, ilości i o wymaganiach określonych w Załączniku nr 6 do SWZ - Opis przedmiotu zamówienia.
2. **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia został określony w Załączniku nr 6 do SWZ. Warunki dotyczące realizacji zamówienia zostały określone we wzorze umowy stanowiącym Załącznik nr 5 do SWZ.**
3. **Zamówienie podzielone jest na 5 części zwane dalej Pakietami.**
4. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
  - 15890000-3 - Różne produkty spożywcze i produkty suszone
  - 15241400-3 - Tuńczyk puszkowany
  - 15331500-2 - Warzywa konserwowane w occie
  - 15332200-6 - Dżemy i marmolady, galaretki owocowe, przeciery z owoców i orzechów oraz pasty do smarowania
  - 15332230-5 – Marmolady
  - 15411110-6 – Oliwa z oliwek
  - 15420000-8 – Rafinowane oleje i tłuszcze
  - 15612000-1 – Mąka zbożowa lub roślinna i podobne produkty
  - 15612100-2 – Mąka pszenna
  - 15613000-8 – Produkty z ziaren zbóż
  - 15614100-6 – Ryż długoziarnisty
  - 15800000-6 – Różne produkty spożywcze
  - 15812100-4 – Wyroby ciastkarskie
  - 15830000-5 – Cukier i produkty pokrewne
  - 15841000-5 – Kakao
  - 15861000-1 – Kawa
  - 15863000-5 – Herbata
  - 15871200-6 – Sosy, mieszanki przypraw i mieszanki przypraw korzennych
  - 15871230-5 – Ketchup
  - 15871250-1 – Musztarda
  - 15871273-8 – Majonez

15872000-1 – Zioła i przyprawy korzenne  
15872400-5 – Sól  
15891000-0 – Zupy i buliony  
15892000-7 – Wywary warzywne, ekstrakty, substancje peptydowe i zagęszczacze  
15899000-6 – Proszek do pieczenia  
03142100-9 – Miód naturalny  
15332400-8 - Owoce konserwowane  
15842000-2 - Czekolada i wyroby cukiernicze  
15200000-0 – Ryby przetworzone i konserwowane  
15220000-6 – Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb  
15234000-7 – Ryby wędzone

5. **Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.** Za ofertę częściową uznaje się ofertę na jeden Pakiet. Wykonawca może złożyć ofertę na jeden lub więcej Pakietów. Składając ofertę na dany Pakiet, Wykonawca zobowiązany jest zaoferować i dokonać wyceny każdej pozycji w Pakiecie zestawienia asortymentowo-ilościowego, stanowiącego załącznik nr 4 do SWZ.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.
7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8.
8. Jeżeli W przypadku gdy w dokumencie odnoszącym się do opisu przedmiotu zamówienia pojawiają się wskazania znaków towarowych, patentów lub pochodzenia, źródła lub szczególnego procesu, który charakteryzuje produkty lub usługi dostarczane przez konkretnego dostawcę, należy rozumieć, zgodnie z przepisem art. 99 ust. 5 ustawy Pzp, że Zamawiający nie może opisać przedmiotu zamówienia w wystarczająco precyzyjny i zrozumiały sposób i w takich okolicznościach Zamawiający dopuszcza możliwość składania w ofercie rozwiązań równoważnych, wskazując, iż minimalne wymagania, jakim mają odpowiadać rozwiązania równoważne, to wymagania nie gorsze od parametrów wskazanych w tych dokumentach, a ich kryteria w celu oceny równoważności wskazane są w opisie przedmiotu zamówienia.
- W przypadku, gdy Zamawiający opisuje przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm, ocen technicznych, specyfikacji technicznych i systemów referencji technicznych, o których mowa w art. 101 ust. 1 pkt 2 i ust. 3 ustawy, Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym. Należy rozumieć, że wskazaniu takiemu towarzyszą wyrazy „**lub równoważny**”.

Wykonawcy mogą składać oferty zawierające rozwiązania równoważne w stosunku do przedmiotu zamówienia przedstawionego w SWZ – zgodnie z art. 99 ust. 5 oraz art. 101 ust. 4, 5 i 6 ustawy PZP, jednak są zobowiązani wykazać, że oferowane przez nich rozwiązania spełniają wymagania określone przez Zamawiającego. Równoważność pod względem parametrów technicznych, użytkowych oraz eksploatacyjnych ma w szczególności zapewnić uzyskanie parametrów nie gorszych od założonych w niniejszym SWZ.

Za równoważne uznaje się rozwiązania, jak również elementy, materiały, urządzenia o właściwościach funkcjonalnych i jakościowych takich samych, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia, lecz oznaczonych innym znakiem towarowym, patentem lub pochodzeniem. Przy czym istotne jest to, że produkt równoważny to produkt, który nie jest identyczny, tożsamy z produktem referencyjnym, ale posiada pewne, istotne dla Zamawiającego, zbliżone do produktu referencyjnego cechy i parametry.

Istotne dla Zamawiającego cechy i parametry, to takie, które pozwolą zachować wszystkim systemom, urządzeniom, wyrobom, parametry i cechy pozwalające przede wszystkim na prawidłową współpracę z innymi systemami i/lub urządzeniami i/lub wyrobami w sposób założony przez Zamawiającego oraz pozwalające przy tym uzyskać parametry nie gorsze od założonych w niniejszym załączniku. Ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy.

Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne opisywanym przez Zamawiającego, jest obowiązany wykazać, że oferowany przedmiot zamówienia spełnia wymagania określone przez Zamawiającego poprzez złożenie opisu zaoferowanych produktów wraz z wykazaniem cech równoważności w stosunku do wymagań opisanych przez Zamawiającego.

9. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z **prawa opcji w wysokości 20% zamówienia**, na zasadach określonych w Załączniku nr 5 do SWZ – wzór umowy.

## **V. PODWYKONAWSTWO**

---

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
2. Zamawiający **nie zastrzega** obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.

## VI. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

---

1. Termin realizacji zamówienia: **od daty zawarcia umowy przez okres 12 miesięcy** – dotyczy wszystkich Pakietów.
2. Szczegółowe zagadnienia dotyczące terminu realizacji umowy uregulowane są we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 5 do SWZ**.

## VII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

---

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale VIII SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że:

1. **posiada wdrożony system kontroli jakości HACCP**
2. **podlega urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448)**

- 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**

*Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.*

- 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**

*Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.*

- 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**

Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże, że dysponuje co najmniej 1 środkiem transportu przeznaczonym do przewozu żywności spełniającym warunki określone w Rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30 kwietnia 2004 r.), wyposażonym w windę hydrauliczną.

3. Zamawiający, w stosunku do **Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – dopuszcza łączne spełnianie warunku przez Wykonawców.

## VIII. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

---

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

1) **w art. 108 ust. 1 ustawy PZP**

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę:

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2023 r. poz. 2048 oraz z 2024 r. poz. 1166) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 930),

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,

e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz.1745),

g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296– 307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,

h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej – lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta

prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;

3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie

w sprawie spłaty tych należności;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

2) **w art. 109 ust. 1 pkt. 4 PZP,**

Z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający może wykluczyć wykonawcę, w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury

3) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).

2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy PZP.

#### **IX. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)**

---

1. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania – zgodnie z **Załącznikiem nr 2 do SWZ**;
2. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
3. **Zamawiający wezwie Wykonawcę**, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień **złożenia podmiotowych środków dowodowych**.
4. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy obejmują:
  - 1) **Oświadczenie Wykonawcy**, o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP – **załącznik nr 3 do SWZ**;
  - 2) **Odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej**, w zakresie **art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy PZP**, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
  - 3) **Wykaz środków transportu przeznaczonych do przewozu żywności** spełniających warunki określone w Rozdziale IV Załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L. 139 z 30 kwietnia 2004 r.), wraz z informacją dot. jednostki wydającej decyzję dopuszczającą pojazd do transportu żywności, terminie ważności decyzji dopuszczającej pojazd do transportu żywności, oraz podstawie do dysponowania tymi środkami transportu – **załącznik nr 7 do SWZ**;
  - 4) **oświadczenie Wykonawcy, że posiada wdrożony system kontroli jakości HACCP**

- 5) **dokument potwierdzający, że Wykonawca podlega urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z art. 62 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 poz. 1448).**
5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o których mowa w ust. 4 pkt 2), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Dokument, o którym mowa powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
6. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4 pkt 2), zastępuje się je w całości lub części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy.
7. Zamawiający **nie wzywa** do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
- 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, **o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP dane umożliwiające dostęp do tych środków;**
  - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP;
8. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
9. W zakresie nieuregulowanym ustawą PZP lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. *w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy* (Dz.U. poz. 2415) oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. *w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji*

*oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. poz. 2452).*

10. **Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, składa się w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

## **X. POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW**

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

**UWAGA:** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

5. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w

jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale IX SWZ.

## **XI. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIELAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

---

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Pełnomocnictwo składa się w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem wraz z ofertą.**
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy.

## **XII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ**

---

### **A. KOMUNIKACJA W POSTĘPOWANIU**

1. W ramach niniejszego postępowania wszelka korespondencja prowadzona jest w języku polskim.
2. **W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń, odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia.**
3. Platforma e-Zamówienia dostępna jest pod adresem: <https://ezamowienia.gov.pl>
4. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
5. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania do Platformy e-Zamówienia.

**Adres strony internetowej prowadzonego postępowania (link prowadzący bezpośrednio do widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia):**

<https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/search/list/ocds-148610-7a1f8cd5-4716-434c-a378-a67df4a69820>

**Identyfikator postępowania (ID): ocds-148610-7a1f8cd5-4716-434c-a378-a67df4a69820**

Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przełóżaj postępowania/konkursy”).

6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy” - <https://ezamowienia.gov.pl>
7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452), zwanym dalej rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.
8. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. Dopuszczalne są formaty przesyłanych danych zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 18 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. z 2017 r. poz. 570 ze zm.).

Za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia można przesać wiele pojedynczych plików lub plik poddający dane kompresji (ZIP) zawierający wiele pojedynczych plików. W przypadku przekazania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji (np. archiwum .zip), opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z

opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

9. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
  - a. w formatach danych określonych powyżej w ust. 9 (i przekazuje się jako załącznik),  
lub
  - b. jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
10. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233). Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. W przypadku gdy Wykonawca nie wyodrębni i nie zabezpieczy w ten sposób poufności informacji, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności za ewentualne ujawnienie ich treści razem z informacjami jawnymi.
11. **Komunikacja** w postępowaniu, **z wyłączeniem składania ofert** odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji” Platformy e-Zamówienia: <https://ezamowienia.gov.pl>). Dodatkowo Zamawiający dopuszcza komunikację w postępowaniu za pośrednictwem poczty elektronicznej - adres e-mail Zamawiającego: [przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl)  
Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).  
W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem Wykonawcy/Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem typu zewnętrznego lub

wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).

12. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści SWZ wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
13. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez Wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
14. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi **150 MB** (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
15. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
16. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (22) 458 77 99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej w zakładce „Zgłoś problem”. <https://ezamowienia.gov.pl>
17. W korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Wykonawcy powinni posługiwać się następującym znakiem postępowania: **ZT-SZP-226/01/10/2026**.
18. Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami: Sylwia Krysztopik tel. 86 473 32 66, e-mail: [przetargi@szpital-lomza.pl](mailto:przetargi@szpital-lomza.pl), w dni robocze od poniedziałku do piątku w godz. 7:30 do 15:05.

## **B. WYJAŚNIENIA SWZ**

1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
2. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na **2 dni** przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na **4 dni** przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa zdaniu poprzednim, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami, niezbędnymi do należytego przygotowania

i złożenia ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie wskazanym w pierwszym zdaniu, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

3. **Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.**
4. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ.

### **XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW**

---

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. **Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SWZ.**  
**Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**
  - 1) **zestawienie asortymentowo-ilościowe** – zgodnie z Załącznikiem nr 4 do SWZ
  - 2) **oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ** – zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SWZ - *w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,*
  - 3) **zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale X ust. 2 SWZ (jeżeli dotyczy);**
  - 4) **dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty** (odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru);
  - 5) **odpowiednie pełnomocnictwa** (jeżeli dotyczy)
  - 6) **przedmiotowe środki dowodowe:** dokumenty potwierdzające skład oferowanego produktu (np. specyfikacja, karta produktu, karta charakterystyki produktu).

**Zamawiający wymaga kart produktu/specyfikacji wyrobu gotowego (Rozporządzenie (WE) nr 852/2004) – potwierdzających: nazwę producenta, nazwę i opis produktu (charakterystyka fizyczna, chemiczna i mikrobiologiczna), sposób przygotowania, wielkość opakowania, wydajność z opakowania, pełny skład użytych surowców z oznaczeniem alergenów zgodnie z rozporządzeniem (WE)1169/2011), wartości energetyczne/odżywcze dla 100g/100ml,**

**parametry trwałości: termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i dystrybucji - dotyczy pozycji:**

- w Pakiecie 1 poz. 6-8, 11-12, 42-43, 50-51, 54, 56, 64, 68-70, 78, 82-83, 89;

- w Pakiecie 2 poz. 2, 5-6, 16-18;

- w Pakiecie 3 poz. 11, 17-21, 24-29, 31-50, 76-85;

- w Pakiecie 4 poz.1-3, 5-6, 8-10, 13-14, 29;

- w Pakiecie 5 poz. 1-7

(szczegółowe informacje znajdują się w Załączniku nr 6 do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia).

4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru.
5. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
6. **Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
7. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
8. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. *o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji* (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

10. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
11. Zgodnie z art. 107 ust. 2 ustawy PZP, **jeżeli Wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający wzywa do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie.**
12. Przepisu, o którym mowa w ust. 11, nie stosuje się, jeżeli przedmiotowy środek dowodowy służy potwierdzeniu zgodności z cechami lub kryteriami określonymi w opisie kryteriów oceny ofert lub, pomimo złożenia przedmiotowego środka dowodowego, oferta podlega odrzuceniu albo zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

#### **XIV. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY**

---

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 1 do SWZ.**
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonymi w niniejszej SWZ. **Cena ofertowa zostanie obliczona z wykorzystaniem Załącznika nr 4 do SWZ – Zestawienie asortymentowo-ilościowe.**
3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności Wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. *o podatku od towarów i usług* (Dz. U. z 2025 r. poz. 775 ze zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w ust. 1, Wykonawca ma obowiązek:

- 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

#### **XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

---

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

#### **XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

---

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni, tj. do dnia 31 marca 2026 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w punkcie 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę **pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody** na przedłużenie terminu związania ofertą.

#### **XVII. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT**

---

1. Ofertę należy złożyć **do dnia 2 marca 2026 r. do godziny 9:00**
2. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 2 marca 2026 r. o godzinie 9:30**
4. Otwarcie ofert następuje na Platformie e – Zamówienia.
5. W przypadku awarii systemu, przy użyciu którego następuje otwarcie ofert, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;

2) cenach zawartych w ofertach.

## XVIII. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert (**dotyczy wszystkich Pakietów**):

Kryterium	Waga kryterium	Max liczba pkt możliwa do uzyskania w kryterium
CENA	60%	60,00 pkt
TERMIN DOSTAWY	40 %	40,00 pkt

1) W kryterium „CENA” oferta może uzyskać **maksymalnie 60,00 punktów**.

Liczba punktów w kryterium „CENA” zostanie obliczona według wzoru:

$$\text{ilość punktów} = \frac{\text{najniższa cena oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu w danym Pakiecie}}{\text{cena oferty badanej w danym Pakiecie}} \times 100 \times 60\%$$

Podstawą przyznania punktów w kryterium „CENA” będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

2) W kryterium „**TERMIN DOSTAWY**” Zamawiający przyzna punkty w oparciu o informacje zawarte w Formularzu ofertowym, według następującej zasady:

**Termin dostawy – 5 dni roboczych od złożenia zamówienia – 0 pkt**

**Termin dostawy – 4 dni robocze od złożenia zamówienia – 10 pkt**

**Termin dostawy – 3 dni robocze od złożenia zamówienia – 20 pkt**

**Termin dostawy – 2 dni robocze od złożenia zamówienia – 40 pkt**

Zamawiający wymaga zaoferowania terminu dostawy odrębnie dla każdego Pakietu, w którym Wykonawca składa ofertę.

- a) W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę terminu dostawy dłuższego niż 5 dni roboczych od złożenia zamówienia, oferta zostanie odrzucona jako niezgodna z warunkami zamówienia
  - b) W przypadku jeżeli Wykonawca nie poda/nie wpisze w Formularzu ofertowym informacji o zaoferowanym terminie dostawy, Zamawiający uzna, że Wykonawca zaoferował wymagany termin dostawy tj. 5 dni roboczych od złożenia zamówienia i przyzna ofercie 0 pkt w kryterium „TERMIN DOSTAWY”.
  - c) W przypadku zaoferowania terminu dostawy wynoszącego 1 dzień roboczy od złożenia zamówienia, oferta otrzyma max liczbę punktów w kryterium „TERMIN DOSTAWY”, tj. 40 pkt.
2. Punktacja przyznawana w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie obliczona z dokładnością dwóch miejsc po przecinku.
3. Za najkorzystniejszą w danym Pakiecie zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów za kryteria oceny ofert określone w ust. 1; oferta może otrzymać maksymalnie 100,00 pkt.

**XIX. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

- 
1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
  2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w punkcie 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
  3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
  4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
  5. Przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca składa:
    - 1) pełnomocnictwo do zawarcia umowy (jeżeli dotyczy),
    - 2) umowę regulującą współpracę tych Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy),
    - 3) dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia,

- 4) informację o numerze rachunku bankowego, na który Zamawiający będzie dokonywać płatności z tytułu realizacji umowy oraz wydruk z „Wykazu podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, zarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT” (tzw. „biała księga”) potwierdzający, że podany przez Wykonawcę rachunek bankowy jest zgłoszony w organie podatkowym i ujęty w ww. wykazie,
- 5) informację czy Wykonawca jest zarejestrowany na potrzeby podatku od towarów i usług jako „podatnik VAT czynny”
6. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

## **XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

---

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **XXI. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY**

---

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorce Umowy, stanowiącym **załącznik nr 5 do SWZ**.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454-455 Ustawy PZP oraz wskazanym we Wzorce Umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.
4. Zmiana umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.

## **XXII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY**

---

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.

3. Odwołanie przysługuje na:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
  - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
  - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.

12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

### **XXIII. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ**

---

- Załącznik nr 1 Formularz Ofertowy
- Załącznik nr 2 Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
- Załącznik nr 3 Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania
- Załącznik nr 4 Zestawienie asortymentowo-ilościowe
- Załącznik nr 5 Wzór umowy
- Załącznik nr 6 Opis przedmiotu zamówienia (OPZ)
- Załącznik nr 7 Wykaz środków transportu

**DANE WYKONAWCY:**

Nazwa Wykonawcy / Wykonawców w przypadku oferty wspólnej:

.....

Adres: .....

NIP / REGON .....

Tel. ....

Adres poczty elektronicznej Wykonawcy, na który Zamawiający ma przesłać korespondencję:

.....

Osoba do kontaktów (imię i nazwisko): .....

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Szpital Wojewódzki im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**

**Al. Piłsudskiego 11**

**18 - 404 Łomża**

Nawiązując do ogłoszenia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP, **na dostawę artykułów spożywczych i ryb na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2026**

**SKŁADAMY OFERTĘ:**

**Pakiet 1**

**za cenę brutto** ..... zł (słownie złotych: .....)

podatek VAT ....%, **netto:** ..... zł (słownie złotych: .....)

**Termin dostawy** ..... dni robocze od złożenia zamówienia

**Pakiet 2**

**za cenę brutto** ..... zł (słownie złotych: .....)

podatek VAT ....%, **netto:** ..... zł (słownie złotych: .....)

**Termin dostawy** ..... dni robocze od złożenia zamówienia

### **Pakiet 3**

za cenę brutto ..... zł (słownie złotych: .....)

podatek VAT ....., **netto:** ..... zł (słownie złotych: .....)

**Termin dostawy ..... dni robocze od złożenia zamówienia**

### **Pakiet 4**

za cenę brutto ..... zł (słownie złotych: .....)

podatek VAT ....., **netto:** ..... zł (słownie złotych: .....)

**Termin dostawy ..... dni robocze od złożenia zamówienia**

### **Pakiet 5**

za cenę brutto ..... zł (słownie złotych: .....)

podatek VAT ....., **netto:** ..... zł (słownie złotych: .....)

**Termin dostawy ..... dni robocze od złożenia zamówienia**

**Maksymalny termin dostawy: 5 dni roboczych od złożenia zamówienia – dotyczy wszystkich**

### **Pakietów**

#### **Oświadczenia Wykonawcy:**

1. Zapoznaliśmy się z dokumentami dotyczącymi niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz uzyskaliśmy wszelkie informacje niezbędne do przygotowania oferty i właściwego wykonania zamówienia publicznego oraz przyjmujemy warunki określone w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ) oraz załącznikach do SWZ i nie wnosimy w stosunku do nich żadnych uwag, a w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania w czasie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego umowy w sprawie zamówienia publicznego zgodnie ze Wzorem umowy stanowiącym załącznik do SWZ.
2. **Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy w terminie określonym przez Zamawiającego w SWZ.**
3. Oświadczamy, że w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji w myśl ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2022 poz. 1233).
4. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres wymagany przez

Zamawiającego w SWZ.

5. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia zrealizujemy **bez udziału podwykonawców / z udziałem następujących podwykonawców \***

Lp.	Części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy	Firmy (nazwa) podwykonawcy (dotyczy podwykonawców, którzy są znani Wykonawcy na dzień złożenia oferty)
1.		
2.		

6. \*Oświadczamy, że **polegamy** na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w następującym zakresie:

.....  
*(Zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia należy przedstawić w oryginale)*

7. Oświadczamy, że wyrażamy zgodę na termin płatności: **do 60 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT** i akceptujemy warunki płatności określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik do SWZ.

8. \*Oświadczamy, że niniejsza oferta:

- a) \*nie zawiera** informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji ;  
**b) \*zawiera** informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji

*(Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2022 r. poz. 1233), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”)*

9. Oświadczamy, że przedmiot zamówienia wykonamy w oparciu o wymagania zawarte w SWZ i wzorze umowy.

10. Oświadczamy, że wybór oferty prowadzi\*/ nie prowadzi\*<sup>1</sup> do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego:

- a) \*<sup>1</sup> nazwa towaru lub robót, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania

obowiązku podatkowego: .....

b) \*<sup>1</sup> wartość towaru lub robót bez kwoty podatku VAT: .....

11. \*Oświadczamy, że Wykonawca **jest**:

- a) mikroprzedsiębiorstwem\*,
- b) małym przedsiębiorstwem\*,
- c) średnim przedsiębiorstwem\*,
- d) jednoosobowa działalność gospodarcza\*,
- e) osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej\*,
- f) inny rodzaj .....(podać jaki)\*.

zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz.U. L 124 z 20.5.2003, s. 36)

<i><b>Mikroprzedsiębiorstwo</b> – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EURO</i>
---

<i><b>Małe przedsiębiorstwo</b> – przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EURO</i>
--

<i><b>Średnie przedsiębiorstwa:</b> przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorcami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EURO</i>
---

12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). RODO<sup>1)</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
13. Oświadczam, że posiadam ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia i zobowiązuje się do przedłożenia przed podpisaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego dokumentu potwierdzającego posiadanie ww. ubezpieczenia.

Integralną część oferty stanowią:

1.....

2.....

3.....

\* *niepotrzebne skreślić*

*\*<sup>1</sup> gdy wybór oferty prowadzi do powstania obowiązku podatkowego u Zamawiającego, Wykonawca zobligowany jest do wypełnienia pkt 10) lit.a) i lit.b)*

.....

*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub  
podpis osobisty*

Wykonawca/ Wykonawcy w przypadku oferty wspólnej:

.....

.....

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

.....

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY / WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCEGO SIĘ  
O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**uwzględniające przesłanki wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 poz. 1320 ze zm.) zwanej dalej ustawą PZP**

W związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji, zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP, **na dostawę artykułów spożywczych i ryb na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży**

**znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2026**

**oświadczam, co następuje:**

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA:**

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP,
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy PZP
3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy PZP *(podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród*

wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 2-5 i 7-10 ustawy Pzp).  
Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy PZP podjąłem następujące środki naprawcze i zapobiegawcze:

.....  
.....

4. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)<sup>1</sup>.

#### **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:**

**Oświadczam, że spełniam warunki udziału** w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Rozdziale VII Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz Sekcji V Ogłoszenia o zamówieniu.

[UWAGA: stosuje tylko ten wykonawca/ wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, a jednocześnie samodzielnie w pewnym zakresie wykazuje spełnianie warunków]

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Rozdziale VII SWZ oraz Sekcji V Ogłoszenia o zamówieniu, w następującym zakresie:

.....

#### **INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTÓW UDOSTĘPNIAJĄCYCH ZASOBY:**

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w Rozdziale VII Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz Sekcji V Ogłoszenia o zamówieniu, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów: ,w następującym zakresie:

<sup>1</sup> Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;  
2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;  
3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

.....  
.....  
(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu)

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

**INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:**

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1) .....

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

2) .....

(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

.....  
*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub  
podpis osobisty*

.....

.....

.....

*Nazwa i adres Wykonawcy*

**OŚWIADCZENIE**

**o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP**

w związku ze złożeniem oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym, zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP, **na dostawę artykułów spożywczych i ryb na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2026**

**oświadczam**, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy PZP, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania:

- 1) na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy PZP
- 2) na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)

**są aktualne / nie są aktualne \***

**\* *niepotrzebne skreślić***

.....

*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub  
podpis osobisty*

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych, ryb wędzonych, marynowanych oraz mrożonych dla Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży.

## PAKIET 1

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie jednostkowe	Zapotrzebowanie na 12 miesięcy/ Ilość opakowań jednostkowych
1.	<b>Mąka pszenna typ 550 Luksusowa</b>	1kg	3 000 kg
2.	<b>Mąka pszenna typ 450 Tortowa</b>	1kg	1 000 kg
3.	<b>Mąka żytnia typ 720 chlebowa</b>	1kg	400 kg
4.	<b>Mąka krupczatka typ 500 (poznańska, wrocławska)</b>	1kg	1 500 kg
5.	<b>Mąka ziemniaczana SUPERIOR</b>	500g	560 sztuk
6.	<p><b>Sól spożywcza kamienna naturalna miętka różowa niejodowana * Kłodawska</b></p> <p>Naturalna, nieoczyszczona, wydobywana z polskich złóż. Bogata w minerały i pierwiastki takie jak: magnez, potas, wapń, cynk, żelazo i jod. Nie zawiera chemicznych dodatków ani przeciwzbrylaczy.</p> <p>Doskonała do codziennego użytku w kuchni. Odpowiada normie: PN-C-84081-2:1998. <b>Skład chemiczny:</b> NaCl – nie mniej 97,5% min, H<sub>2</sub>O - 0,50% max, Części nierozpuszczalne w wodzie – 1,5%max., Ca - 0,60% max, SO<sub>4</sub> - 1,45% max</p>	1 kg	430 kg
7.	<p><b>Sól spożywcza kamienna naturalna drobnoziarnista biała niejodowana * Kłodawska</b></p> <p>Naturalna, nieoczyszczona, wydobywana z polskich złóż. Bogata w minerały i pierwiastki takie jak: magnez, potas, wapń, cynk, żelazo i jod. Nie zawiera chemicznych dodatków ani przeciwzbrylaczy.</p>	1kg	140 kg

	Doskonała do codziennego użytku w kuchni. Odpowiada normie: PN-C-84081-2:1998. <b>Skład chemiczny:</b> NaCl – nie mniej 97,5% min, H <sub>2</sub> O - 0,50% max, Części nierozpuszczalne w wodzie – 1,5%max., Ca - 0,60% max, SO <sub>4</sub> - 1,45% max		
8.	<b>Sól spożywcza Stołowa mialka jodowana *</b>	1kg	430 kg
9.	<b>Cukier kryształ</b>	1kg	2 000 kg
10.	<b>Ciastka herbatniki Petit Beurre</b>	100g	2000 sztuk
11.	<b>Chrupki kukurydziane *</b> Skład: kaszka kukurydziana, ryż, sól jodowana. Wartości odżywcze w 100 g produktu: Wartość energetyczna 385 kcal Białko 7,7g, węglowodany 79,4g, tłuszcz 4,1g	50g	2000 sztuk
12.	<b>Ciastka biszkoptowe *</b> Skład: mąka pszenna, masa jajowa pasteryzowana, substancja słodząca: maltitol, emulgatory: E471, E475, E477 Wartości odżywcze w 100 g produktu: Wartość energetyczna 1593kJ/376kcal, białko 11g, węglowodany 72g, w tym cukry 1,9g, tłuszcz 4,5g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,9g, sól 0,12g	120g	300 sztuk
13.	<b>Wafle tortowe kwadratowe</b> Skład: mąka pszenna (gluten), rafinowany olej rzepakowy, skrobia pszenna (gluten), emulgator (lecytyna z soi), substancje spulchniające: węglany sodu, węglany amonu, sól.	150g	300 sztuk
14.	<b>Kasza jęczmienna wiejska</b>	1kg	1 500 kg
15.	<b>Kasza gryczana prażona</b>	1kg	500 kg
16.	<b>Kasza pęczak jęczmienny</b>	1 kg	1 000 kg
17.	<b>Kasza manna luksusowa</b>	1kg	1 300 kg
18.	<b>Kasza Kuskus perłowa</b>	1 kg	1 300 kg
19.	<b>Morela Suszona</b> torebka z barierą zapachową, zamykana na strunę o pojemności 100g.	100g	15 kg

20.	<b>Śliwka Kalifornijska Suszona</b> torebka z barierą zapachową, zamykana na strunę o pojemności 100g	100g	15 kg
21.	<b>Żurawina Suszona</b> - torebka z barierą zapachową, zamykana na strunę o pojemności 100g.	100g	15 kg
22.	<b>Ziarno Słonecznika</b> - torebka z barierą zapachową, zamykana na strunę o pojemności 100g.	100g	15 kg
23.	<b>Orzech Włoski Łuskany</b> - torebka z barierą zapachową, zamykana na strunę o pojemności 100g.	100g	15 kg
24.	<b>Płatek migdałowy cięty</b> , zamykana na strunę o pojemności 100g.	100g	15 kg
25.	<b>Rodzyнки sułtańskie</b> , zamykane na strunę o pojemności 100g.	100g	30 kg
26.	<b>Ziarno sezamu</b> , zamykana na strunę o pojemności 100g.	100g	15 kg
27.	<b>Orzeszki ziemne prażone krojone/siekane</b> , zamykana na strunę o pojemności 100g.	100g	15 kg
28.	<b>Kasza Kukurydziana</b>	500g	1900 sztuk
29.	<b>Płatki Jęczmienne błyskawiczne</b>	500g	1900 sztuk
30.	<b>Płatki Owsiane zwykłe</b>	500g	2 000 sztuk
31.	<b>Kasza Jaglana</b>	500g	520 sztuk
32.	<b>Ryż długoziarnisty biały</b>	1kg	2200 kg
33.	<b>Wafle Ryżowe naturalne</b>	110g	1200 sztuk
34.	<b>Budyń różne smaki</b>	64g	384 sztuk
35.	<b>Galaretka różne smaki</b>	70g	1 030 sztuk
36.	<b>Kisiel różne smaki</b>	40g	264 sztuk
37.	<b>Cukier wanilinowy 30g</b>	30g	938 sztuk
38.	<b>Soda oczyszczona</b>	70g	220 sztuk
39.	<b>Ocet spirytusowy 10%</b>	500ml	1 200 sztuk
40.	<b>Syrop owocowy różne smaki</b> A – cukier i syrop glukozowo-fruktozowy lub B – syrop glukozowo-fruktozowy, woda, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zagęszczony sok aroniowy, zagęszczone soki: z czarnej porzeczki i marchwi, witamina C, aromat.	420ml	7 500 sztuk

	Litera (A lub B) umieszczona przy wyznaczniku serii wskazuje na użyty do produkcji składnik		
41.	<b>Płatki kukurydziane</b>	1kg	650 sztuk
42.	<p><b>Olej rzepakowy do: smażenia, pieczenia, sałatek, sosów i majonezów *</b></p> <p>Wyprodukowany przy zastosowaniu najnowszych technologii tłoczenia i rafinacji, olej z pierwszego tłoczenia, zawiera naturalną witaminę E, bez stosowania metod chemicznych. Doskonały do pieczenia, smażenia i surówek oraz majonezów.</p> <p>Wartości odżywcze w 100 ml produktu</p> <p>Wartość energetyczna 3469kJ/828kcal</p> <p>Tłuszcz 92 g</p> <p>w tym:</p> <p>Kwasy tłuszczowe nasycone 7 g</p> <p>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 59 g</p> <p>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 24 g</p> <p>Węglowodany 0 g, w tym cukry 0 g, błonnik 0 g, białko 0 g, sól 0 g, witamina E 44 mg</p>	0,9l	900 sztuk
43.	<p><b>Olej 100 % rzepakowy do smażenia, sałatek, sosów*</b></p> <p>Olej rzepakowy naturalne źródło omega 3, witaminy E, tłoczony tylko raz, rafinowany, z polskiego rzepaku. Rafinowany olej rzepakowy 100%.</p> <p>Wartości odżywcze w 100 g produktu</p> <p>Wartość energetyczna 3700kJ/900kcal</p> <p>Tłuszcz 100g, w tym:</p> <p>Kwasy tłuszczowe nasycone 7g</p> <p>Kwasy tłuszczowe jednonienasycone 63g</p> <p>Kwasy tłuszczowe wielonienasycone 30g</p> <p>Węglowodany 0g, w tym cukry 0g, błonnik 0g, białko 0g, sól 0g, witamina E 33mg, kwasy tłuszczowe Omega-3 9,1g</p>	1 litr	2 550 sztuk
44.	<b>Kwasek cytrynowy</b>	20g	700 sztuk

45.	<b>Żelatyna spożywcza</b> pochodzenia wieprzowego do mięs, ryb, warzyw i deserów	50g	300 sztuk
46.	<b>Peklosól</b>	40g	240 sztuk
47.	<b>Cukier puder</b>	400g	300 sztuk
48.	<b>Kakao extra ciemne</b> - Kakao niskotłuszczowe 10-12%.	80g	50 sztuk
49.	<b>Proszek do pieczenia</b>	30g	150 sztuk
50.	<b>Tuńczyk, kawałki w oleju roślinnym *</b> Skład: mięso z tuńczyka nie mniej niż 71%,olej roślinny niemniej niż 18%, woda, sól.	170g	500 sztuk
51.	<b>Kawa zbożowa *</b> Skład: Żyto nie mniej niż 60%, jęczmień nie mniej niż 20%, cykoria, burak cukrowy - prażona	500g	1 825 sztuk
52.	<b>Kawa rozpuszczalna</b> 100% Kawa Naturalna.	200g	180 sztuk
53.	<b>Kawa naturalna palona (mielona)</b> 100% Kawy Naturalnej.	250g	380 sztuk
54.	<b>Kawa naturalna palona ziarnista (niemielona) *</b> 100% Ziaren Kawy ARABIKI z domieszką ziaren robusty, intensywność smaku i aromatu 4 w skali od 1 do 6	1kg	60 sztuk
55.	<b>Herbata granulowana czarna 100% herbaty</b>	90g	240 sztuk
56.	<b>Herbata czarna w saszetkach EARL GREY *</b> (100% mieszanki herbat czarnych pochodzących z Kenii oraz Indii, po zaparzeniu daje to napar o intensywnym smaku i aromacie. Intensywność smaku i aromatu 5 w skali od 1 do 5).	100 saszetek	40 sztuk
57.	<b>Herbata czarna w saszetkach (100% herbaty).</b>	100 saszetek	90 sztuk
58.	<b>Pieprz czarny mielony</b>	20g	1800 sztuk
59.	<b>Majeranek otarty</b>	130g	200 sztuk
60.	<b>Liść laurowy</b>	10g	1000 sztuk
61.	<b>Cynamon mielony</b>	320g	25 sztuk
62.	<b>Gałka muskatołowa mielona</b>	10g	50 sztuk

63.	<b>Ziele angielskie</b>	20g	300 sztuk
64.	<b>Przyprawa do flaków *</b>	20g	100 sztuk
65.	<b>Przyprawa do bigosu *</b> Skład: sól, bazylia, gorczyca, cebula, pietruszka, imbir, czosnek	20g	300 sztuk
66.	<b>Papryka ostra mielona</b>	20g	60 sztuk
67.	<b>Papryka słodka</b>	20g	150 sztuk
68.	<b>Przyprawa do dań z fasoli *</b> Skład: papryka ostra, papryka słodka, majeranek, sól, czosnek, kolendra oraz czarny pieprz.	20g	100 sztuk
69.	<b>Przyprawa do mięs - do gulaszu *</b> Skład: sól, papryka słodka, marchew, papryka ostra, czosnek, cebula, gorczyca, kolendra, natka pietruszki, chili, cząber, ziele angielskie, kminek, majeranek, pieprz czarny i tymianek.	20g	200 sztuk
70.	<b>Przyprawa do kurczaka klasyczna *</b> Skład: sól, czosnek, papryka słodka, pomidory suszone, cukier, pieprz czarny, papryka chili	30g	400 sztuk
71.	<b>Rozmaryn</b>	10g	20 sztuk
72.	<b>Tymianek</b>	10g	20 sztuk
73.	<b>Curry</b>	10g	40 sztuk
74.	<b>Bazylia</b>	10g	80 sztuk
75.	<b>Imbir mielony</b>	15g	50 sztuk
76.	<b>Kurkuma</b>	20g	60 sztuk
77.	<b>Oregano</b>	10g	60 sztuk
78.	<b>Sól ziołowa *</b> Skład: sól nie mniej niż 80,9%, cebula, pieprz czarny, czosnek, cząber, papryka słodka, bazylia, tymianek, gorczyca	40g	200 sztuk
79.	<b>Goździki</b>	10g	20 sztuk
80.	<b>Zioła prowansalskie</b>	10g	60 sztuk
81.	<b>Estragon</b>	10g	60 sztuk

82.	<b>Przyprawa warzywna w proszku</b> o obniżonej zawartości soli do zup, potraw mięsnych, sosów, ryb, itp. * Skład: sól, warzywa suszone (nie mniej niż 17,5%) – marchew, pasternak, ziemniak, cebula, natka pietruszki, korzeń selera, por, kapusta, korzeń pietruszki, pomidor, czosnek, papryka słodka, cukier, skrobia, pieprz czarny.	150g	2 000 sztuk
83.	<b>Dżem owocowy różne smaki (jednoporcyjowy) *</b> . Skład: Owoce: brzoskwinie, wiśnie, truskawki, pomarańcza, jagody, morele, śliwki, agrest, itp.(nie mniej niż 50%); cukier (nie mniej niż 9%), substancje żelujące: pektyna; regulator kwasowości: kwas cytrynowy	25g	52 000 sztuk
84.	<b>Miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy (jednoporcyjowy).</b> Naturalny miód pszczeli nie standaryzowany, ulegający naturalnej krystalizacji. Mieszanka miodu wielokwiatowego i spadziowego.	25g	12 000 sztuk
85.	<b>Miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy</b> Naturalny miód pszczeli nie standaryzowany, ulegający naturalnej krystalizacji. Mieszanka miodu wielokwiatowego i spadziowego.	1250g	130 sztuk
86.	<b>Galaretka owocowa mix smakowy</b> (truskawkowy, cytrynowy, wiśniowy, malinowy, brzoskwiniowy, pomarańczowy, agrestowy, itp.). Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 90 (100g) porcji.	1300g	500 sztuk
87.	<b>Budyń mix smakowy</b> (waniliowy, śmietankowy, truskawkowy, wiśniowy). Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 90 porcji.	1000g	500 sztuk
88.	<b>Kisiel mix smakowy</b> (truskawkowy, cytrynowy, wiśniowy, malinowy, brzoskwiniowy, pomarańczowy). Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 50 porcji.	1000g	320 sztuk
89.	<b>Marmolada wieloowocowa twarda *</b> Skład: Przeciery owocowe, cukier, kwas cytrynowy – regulator kwasowości, pektyna – substancja żelująca, sorbinian potasu – substancja konserwująca, aromat wieloowocowy, barwnik.	950g	480 sztuk

\* Zamawiający wymaga kart produktu/specyfikacji wyrobu gotowego (Rozporządzenie (WE) nr 852/2004) – potwierdzających: nazwę producenta, nazwę i opis produktu (charakterystyka fizyczna, chemiczna i mikrobiologiczna), sposób przygotowania, wielkość opakowania, wydajność z opakowania, pełny skład użytych surowców z oznaczeniem alergenów zgodnie z rozporządzeniem (WE)1169/2011), wartości energetyczne/odżywcze dla 100g/100ml, parametry trwałości: termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i dystrybucji.

Zamawiający dopuszcza zaferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 20%.

- w pozycjach 1 – 51, 58 - 89:

Jeżeli Wykonawca oferuje inną gramaturę niż jest podana – należy ją przeliczyć i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

- w pozycjach 52 – 57:

Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę niż jest podana, nie należy przeliczać gramatury. Należy zaferować wymaganą ilość opakowań jednostkowych.

#### PAKIET 2

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie jednostkowe	Zapotrzebowanie na 12 miesięcy
1.	<b>Szczaw konserwowy siekany</b> Skład: szczaw, sól	Słoik 900g	200 sztuk
2.	<b>Chrzan tarty z kwaskiem cytrynowym *</b> Skład: Korzeń chrzanu nie mniej niż 50%, woda, olej roślinny, ocet spirytusowy, cukier, sól, substancje zagęszczające, guma guar, guma ksantanowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, przeciwutleniacz: pirosiarczyn sodu	Słoik 900g	80 sztuk
3.	<b>Groszek konserwowy</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 240g).	Puszka 400g	700 sztuk
4.	<b>Kukurydza konserwowa</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 285g.	Puszka 420g	840 sztuk
5.	<b>Ogórek konserwowy.*</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 490g.	Słoik 900g	1 400 sztuk

	Skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy 10% - regulator kwasowości, cukier, sól, przyprawy naturalne w tym gorczyca.		
6.	<b>Papryka konserwowa „Papryka-Ćwiartka-Pikle” *</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 300g. Skład: papryka, woda, ocet spirytusowy 10%, cukier, sól, ekstrakty przypraw.	Słoik 720g	1 700 sztuk
7.	<b>Ananas konserwowy plastry</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 340g.	565g	500 sztuk
8.	<b>Gruszka konserwowa połówki</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 460g	820g	120 sztuk
9.	<b>Brzoskwinia konserwowa</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 480g.	820g	180 sztuk
10.	<b>Oliwka Czarna Cała - drylowana</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 450g.	Słoik 920g	12 sztuk
11.	<b>Oliwka Zielona Cała - drylowana</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 450g.	Słoik 920g	12 sztuk
12.	<b>Pieczarka Marynowana</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 500g.	Słoik 870g	200 sztuk
13.	<b>Żurawina konserwowa cała</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 470g.	Słoik 820g	50 sztuk
14.	<b>Fasola czerwona konserwowa</b> Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 240g.	400g	180 sztuk
15.	<b>Seler konserwowy tarty wiórki</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 160g	370g	120 sztuk
16.	<b>Ogórek konserwowy *</b> Masa produktu bez zalewy (po odcieku) nie mniej niż 1350g. Skład: ogórki, woda, ocet spirytusowy 10% - regulator kwasowości, cukier, sól, przyprawy naturalne w tym gorczyca.	Słoik 2550g	100 sztuk
17.	<b>Przecier Ogórkowy Pasteryzowany – wiórki *</b> Skład: ogórki kwaszone - wiórki, zalewa naturalna z przyprawami: woda, sól, mieszanka przypraw.	Torebka z tworzywa z atestem 500g	1 450 sztuk

18.	<b>Majonez Delikatesowy *</b> Skład: olej rzepakowy nie mniej niż 70%, woda, musztarda (ocet spirytusowy, woda, mączka z gorczycy, cukier, przyprawy), cukier, ocet spirytusowy, żółtko jaja kurzego w proszku nie mniej niż 3,7%, substancje zagęszczające (guma guar, guma ksantanowa), sól, aromat, przyprawy i ekstrakty przypraw (zawierają seler, soję i wzmacniacz smaku e621), substancje konserwujące (benzoesan sodu, sorbinian potasu), przeciwutleniacz: sól wapniowo-disodowa edta, barwnik: beta karoten.	Słoik 700ml	840 sztuk
-----	--	-------------	-----------

\* Zamawiający wymaga kart produktu/specyfikacji wyrobu gotowego (**Rozporządzenie (WE) nr 852/2004**) – potwierdzających: nazwę producenta, nazwę i opis produktu (charakterystyka fizyczna, chemiczna i mikrobiologiczna), sposób przygotowania, wielkość opakowania, wydajność z opakowania, pełny skład użytych surowców z oznaczeniem alergenów zgodnie z rozporządzeniem (WE)1169/2011), wartości energetyczne/odżywcze dla 100g/100ml, parametry trwałości: termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i dystrybucji.

1. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana - tolerancja +/- 10%.

2. Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

### PAKIET 3

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie jednostkowe	Zapotrzebowanie na 12 miesięcy
1.	<b>Czosnek suszony mielony/granulowany</b> Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 1000g.	1kg	4 sztuki
2.	<b>Pieprz kolorowy ziarnisty</b>	350g	4 sztuki

	Opakowanie jednostkowe pojemnik prostokątny z tworzywa z pokrywką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 350g.		
3.	<b>Cebula smażona</b> Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 600g.	600g	12 sztuk
4.	<b>Liść laurowy</b> Opakowanie jednostkowe pojemnik prostokątny z tworzywa z pokrywką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 80g.	80g	45 sztuk
5.	<b>Majeranek</b> Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 150g.	150g	24 sztuki
6.	<b>Ziele angielskie</b> Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 600g.	600g	12 sztuk
7.	<b>Pomidory suszone z czosnkiem i bazylią</b> Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 350g.	350g	12 sztuk
8.	<b>Przyprawa do ziemniaków</b> Opakowanie jednostkowe z barierą zapachową o pojemności 1000g.	1kg	6 sztuk
9.	<b>Przyprawa do Piernika</b> Opakowanie jednostkowe torba z barierą zapachową o pojemności 500g.	500g	6 sztuk
10.	<b>Pieprz ziółowy mielony</b> Opakowanie jednostkowe torba z barierą zapachowa o pojemności 600g.	600g	6 sztuk

11.	<p><b>Tzatziki *</b></p> <p>Skład: czosnek (nie mniej niż 37%), sól, cukier, cebula, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, liście kopru, pieprz czarny (nie mniej niż 1,2%), ekstrakt cebuli, ekstrakt kopru, ekstrakt pieprzu</p>	1kg	3 sztuk
12.	<p><b>Przyprawa do chińszczyzny</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 360g.</p>	360g	24 sztuki
13.	<p><b>Papryka Słodka mielona</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 720g.</p>	720g	5 sztuki
14.	<p><b>Papryka Słodka wędzona mielona</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 720g.</p>	720g	5 sztuk
15.	<p><b>Owoc jałowca</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 260g.</p>	260g	3 sztuki
16.	<p><b>Pieprz cytrynowy</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe pojemnik „PET” z tworzywa z nakrętką systemową ułatwiającą dozowanie o pojemności 900g.</p>	900g	25 sztuk
17.	<p><b>Przyprawa czerwone pesto w paście *</b></p> <p>olej słonecznikowy, koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 12%), bazylia (nie mniej niż 10%), sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), pomidory (nie mniej niż 3,6%), cukier, olej rzepakowy całkowicie utwardzony, czosnek (nie mniej niż 2%), orzeszki pinii (nie mniej niż 2%), pasta chili (chili, woda, sól, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana), cebula,</p>	340g	30 sztuk

	oregano (nie mniej niż 0,9%), rozmaryn (nie mniej niż 0,4%), ekstrakt z papryki, nasiona kopru, przeciwutleniacz (mieszanka tokoferoli). Zioła i przyprawy nie mniej niż 13%. Wyrób sterylizowany.		
18.	<b>Przyprawa do drobiu/kurczaka *</b> Skład: sól, papryka nie mniej niż 10,7% (w tym papryka ostra), czosnek, cukier, mąka kukurydziana, pieprz czarny, cebula, marchew, sól morską, oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, rozmaryn (nie mniej niż 3,2%), natka pietruszki, pieprz cayenne, kolendra, kurkuma, gorczyca, nasiona kozieradki.	600g	60 sztuk
19.	<b>Przyprawa do mięs *</b> Skład: Sól, mąka pszenna, papryka (w tym ostra), cebula, aromaty, ekstrakty drożdżowe, tłuszcz palmowy, czosnek, natka pietruszki, skrobia, rozmaryn, pieprz czarny, oregano, barwnik: karmel amoniakalny; glukoza, tymianek, gałka muskatołowa, majeranek.	600g	60 sztuk
20.	<b>Przyprawa do Gyrosa *</b> Skład: cebula (nie mniej niż 42%), sól, papryka (nie mniej niż 9,4%), pieprz czarny, oregano, laktoza, mleko odtłuszczone w proszku, kolendra, czosnek, rozmaryn, gorczyca, cukier, pieprz cayenne.	500g	36 sztuk
21.	<b>Przyprawa do ryb *</b> Skład: sól, cebula, pieprz biały, natka pietruszki, koperek, mąka pszenna, kwas: kwas cytrynowy; czosnek, tymianek, imbir.	600g	36 sztuk
22.	<b>Rosół z kury</b> Skład: sól, ekstrakt drożdżowy, aromaty, cukier, tłuszcz kurzy nie mniej niż 3% (tłuszcz kurzy, przeciwutleniacz (ekstrakty z rozmarynu)), cebula w proszku, syrop karmelowy, przyprawy (kurkuma, pieprz biały), mięso kurze w proszku nie mniej niż 0,1% (mięso kurze, sól, przeciwutleniacz (ekstrakty z rozmarynu)).	1000g	8 sztuk

	<b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 50 litrów wywaru.</b>		
23.	<b>Bulion Grzybowy</b> Skład: Sól Jodowana, maltodekstryna, ekstrakt drożdżowy, skrobia, przyprawa grzybowa – grzyby suszone łącznie (nie mniej niż 3,9%,) ekstrakt z białego grzyba, tłuszcz palmowy. <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 50 litrów wywaru.</b>	1000g	12 sztuk
24.	<b>Żurek/Żurek Śląski *</b> Skład: Skrobia, mąka żytnia, sól jodowana (sól, jodan potasu), mleko odtłuszczone, puree ziemniaczane suszone (ziemniaki), boczek, maltodekstryna, kwas: kwas cytrynowy, mieszanka warzyw (czosnek, cebula pieczona), ekstrakt drożdżowy, tłuszcz palmowy, majeranek, aromat, aromat dymu wędzarniczego, laktoza, pieprz czarny, białka mleka. <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 43 litry zupy.</b>	3000g	32 sztuki
25.	<b>Barszcz Biały *</b> Skład: Mąka pszenna, skrobia, serwatka w proszku, sól jodowana (sól, jodan potasu), maltodekstryna (nie mniej niż 4%), cebula, cukier (nie mniej niż 2,4%), czosnek, odtłuszczone mleko w proszku, tłuszcz palmowy (nie mniej niż 1,1%), majeranek, ekstrakt drożdżowy (nie mniej niż 0,08%), pieprz czarny mielony, skoncentrowany ogórek . <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 52 litry zupy.</b>	3000g	32 sztuki
26.	<b>Barszcz Czerwony *</b> Skład: Cukier (nie mniej niż 32%), skoncentrowany burak; burak, maltodekstryna), sól jodowana (sól, jodan potasu), ekstrakt drożdżowy, tłuszcz palmowy , czosnek w proszku, przyprawy.	3000g	24 sztuki

	<b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 37,5 litra zupy.</b>		
27.	<b>Zupa Pieczarkowa *</b> Skład: mąka pszenna, tłuszcz palmowy, sól, maltodekstryna, LAKTOZA, pieczarki (2,8%), białka MLEKA, cebula, koncentrat soku z pieczarek (2,1%), SELER, korzeń pietruszki, por, ekstrakt z grzybów, ekstrakt drożdżowy, aromaty. <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 12,5 litra zupy.</b>	1000g	36 sztuk
28.	<b>Sos Pieczeniowy *</b> Skład: Skrobia, warzywa (pomidor w proszku, cebula, cebula pieczona, burak), sól jodowana (sól, jodek potasu), cukier, mąka pszenna, skrobia modyfikowana, ekstrakt drożdżowy, tłuszcz palmowy, kwas: kwas cytrynowy. <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 14 litrów sosu.</b>	1400g	12 sztuki
29.	<b>Sos Grzybowy *</b> Skład: skrobia, mąka PSZENNA, tłuszcz palmowy, maślaki (nie mniej niż 8,7%), ekstrakty drożdżowe, cukier, sól jodowana, sól, cebula (nie mniej niż 3,3%), koncentrat soku z pieczarek (nie mniej niż 2,3%), maltodekstryna, MASŁO w proszku, LAKTOZA, borowiki (nie mniej niż 0,8%), sos SOJOWY (w tym SOJA, PSZENICA), białka MLEKA, MLEKO odtłuszczone w proszku, czosnek, kurkuma, aromaty, pieprz czarny, tymianek. <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 7 litrów sosu.</b>	840g	12 sztuki
30.	<b>Sos z zielonym pieprzem</b> Skład: skrobia modyfikowana, tłuszcz palmowy, sól, aromaty, maltodekstryna, mąka PSZENNA, cukier, pieprz zielony (nie mniej niż 4,6%), ekstrakty drożdżowe, cebula (nie mniej niż 3,8%), LAKTOZA, skrobia, białka MLEKA, sos SOJOWY (w tym SOJA, PSZENICA), pieprz biały (0,6%), ekstrakt słodu	660g	24 sztuki

	JĘCZMIENNEGO, papryka, koncentrat soku z cebuli, ekstrakt z mięsa wołowego (nie mniej niż 0,2%), fruktoza, sok z buraka czerwonego w proszku, czosnek, olej słonecznikowy. <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 5,5 litra sosu.</b>		
31.	<b>Sos do Potraw Meksykańskich *</b> Skład: koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 24%), cebula (nie mniej niż 15%), papryka nie mniej niż 12% (w tym papryka ostra), skrobia, papryka czerwona (nie mniej niż 10%), tłuszcz palmowy, sól jodowana, sól, cukier, kukurydza (nie mniej niż 2,6%), czosnek, kmin, kolendra, sok z cytryny suszony, ekstrakty drożdżowe, gałka muskatołowa, pieprz biały, tymianek, pieprz cayenne, oregano, aromaty, korzeń pietruszki. <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu.</b>	1200g	6 sztuk
32.	<b>Sos do gulaszu *</b> Skład: tłuszcz palmowy, papryka czerwona (nie mniej niż 15%), cebula (nie mniej niż 13%), sól jodowana, maltodekstryna, skrobia, koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 7%), mąka ryżowa, cukier, sól, aromaty, ekstrakty drożdżowe, koncentrat soku z cebuli, czosnek, syrop karmelowy, kminek, majeranek, olej słonecznikowy. <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 9 litrów sosu.</b>	1100g	12 sztuk
33.	<b>Sos do Spaghetti Bolognese *</b> Skład: koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 36%), maltodekstryna, mąka ryżowa, cukier, cebula (nie mniej niż 6,3%), tłuszcz palmowy, sól jodowana, skrobia modyfikowana, ekstrakty drożdżowe, sól, czosnek, syrop karmelowy, papryka, skrobia, sok z buraka czerwonego w proszku, tymianek, rozmaryn, oregano, majeranek, aromaty.	1000g	24 sztuki

	<b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8,5 litra sosu.</b>		
34.	<p><b>Sos do Spaghetti Carbonara *</b></p> <p>Skład: śmietanka w proszku (nie mniej niż 25%), ser topiony nie mniej niż 16% (w tym ser nie mniej niż 14,5%) preparat serwatkowy (mleko), tłuszcz palmowy, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, skrobia, sól, boczek wieprzowy wędzony (nie mniej niż 3,8%), mąka pszenna, żółtko jaja kurzego w proszku (nie mniej niż 3,6%), aromaty (w tym pochodne mleka), ekstrakty drożdżowe, cukier, czosnek, natka pietruszki, kurkuma, aromat dymu wędzarniczego.</p> <p><b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 5 litów sosu.</b></p>	1000g	24 sztuk
35.	<p><b>Sos Koperkowy sałatkowy *</b></p> <p>Skład: Cukier, sól jodowana (sól, jodan potasu), kwas cytrynowy, skrobia modyfikowana, koper (nie mniej niż 3,6%), regulator kwasowości: octan sodu, mieszanka warzyw : cebula, szpinak, pietruszka, ekstrakt drożdży, kurkuma, olej rzepakowy.</p> <p><b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 7 litrów sosu.</b></p>	800g	72 sztuki
36.	<p><b>Sos sałatkowy na bazie ziół ogrodowych *</b></p> <p>Skład: Maltodekstryna, sól jodowana, cukier, mieszanka ziołowa: natka pietruszki, szczypiorek, modyfikowana skrobia, kwas cytrynowy, mieszanka warzyw: cebula, czosnek, octan sodu, nasiona gorczycy, mieszanka przypraw, olej rzepakowy.</p> <p><b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 16 litrów sosu.</b></p>	700g	36 sztuk
37.	<p><b>Sucha baza sosu pomidorowego, zupy pomidorowej *</b></p> <p>Skład: Przecier pomidorowy w proszku nie mniej niż 55%, cukier, skrobia (ziemniaczana, z grochu), sól, olej słonecznikowy, cebula, przyprawy (czosnek w proszku, pieprz</p>	3000g	36 sztuk

	czarny), regulator kwasowości (kwas cytrynowy), zioła (oregano, tymianek). <b>Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 15 litrów sosu, 30 litrów zupy</b>		
38.	<b>Sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli *</b> Skład: Pomidory nie mniej niż 77%, koncentrat pomidorowy nie mniej niż 18%, olej słonecznikowy, sól, cukier, cebula nie mniej niż 0,7%, regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Wyrób pasteryzowany.	puszka 2000g	36 sztuk
39.	<b>Pomidory suszone krojone w oleju *</b> Skład: suszone pomidory krojone (nie mniej niż 90%), olej słonecznikowy, sól, przyprawy.	Worek VACUM 1300g	36 sztuk
40.	<b>Pomidory bez skórki pokrojone w kostkę. *</b> Skład: Pomidory nie mniej niż 70%, zagęszczony sok pomidorowy nie mniej niż 30%, regulator kwasowości (kwas cytrynowy). Wyrób pasteryzowany.	puszka 2550g	44 sztuki
41.	<b>Koncentrat (30%, pasta) pomidorowy – sterylizowany *</b> Skład: Koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 28%-30%). Wyrób sterylizowany. Produkt z pomidorów uprawianych w sposób zrównoważony.	puszka/słoik 800g/900g	1 500 sztuk
42.	<b>Jabłko prażone *</b> Skład: Jabłko nie mniej niż 85%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości: kwas cytrynowy; substancje konserwujące: sorbinian potasu, benzoesan sodu, przeciwutleniacz: pirosiarczyn sodu.	11kg	24 sztuki
43.	<b>Kluski typu „Gnocchi” *</b> Skład: Woda, mąka pszenna, ziemniaki, skrobia ziemniaczana, sól, mąka ryżowa, kwas (kwas mlekowy), substancja konserwująca (sorbinian potasu), emulgator (mono i diglicerydy kwasów tłuszczowych), ekstrakt przyprawowy. <b>Opakowanie jednostkowe torba foliowa 4 x 3000g</b> <b>Opakowanie zbiorcze karton o pojemności 12 kg.</b>	3000g	80 sztuk

44.	<p><b>Tortellini z nadzieniem mięsnym *</b></p> <p>Skład: makaron jajeczny nie mniej niż 72% [mąka semolina z PSZENICY durum, JAJA (nie mniej niż 16%), woda], nadzienie nie mniej niż 28% [bułka tarta (mąka PSZENNA, drożdże, sól), mięso wieprzowe gotowane nie mniej niż 33%, mięso wołowe gotowane 10%, SER Grana Padano, tłuszcz wieprzowy, szynka peklowana (mięso wieprzowe nie mniej niż 2,8%, sól), sól, aromaty (zawierają MLEKO), przeciwutleniacz (askorbinian sodu)].</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe torba foliowa 2 500g.</b></p> <p><b>Opakowanie zbiorcze karton o pojemności 5 kg.</b></p>	2500g	144 sztuki
45.	<p><b>Zasmażka Jasna do zagęszczania zup i sosów *</b></p> <p>Skład: mąka pszenna, tłuszcz palmowy.</p> <p>Opakowanie jednostkowe 1000g.</p> <p><b>Wydajność zagęszczenia z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu i nie mniej niż 11 litrów zupy.</b></p>	1000g	200 sztuk
46.	<p><b>Zasmażka ciemna do zagęszczania zup i sosów *</b></p> <p>Skład: mąka pszenna, tłuszcz palmowy, barwnik (karmel amoniakalny).</p> <p>Opakowanie jednostkowe 1000g.</p> <p><b>Wydajność zagęszczenia z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu i nie mniej niż 11 litrów zupy.</b></p>	1000g	130 sztuk
47.	<p><b>Placki ziemniaczane *</b></p> <p>Skład: ziemniaki (nie mniej niż 61%), skrobia, sól, cebula suszona (nie mniej niż 2,2%), tłuszcz palmowy, substancja przeciwzbrylająca (dwutlenek krzemu), kwas (kwas askorbinowy).</p>	1500g	24 sztuki
48.	<p><b>Puree ziemniaczane z mlekiem *</b></p> <p>Skład: ziemniaki (nie mniej niż 85%), tłuszcz palmowy, mleko odtłuszczone w proszku (nie mniej niż 4,3%), sól, laktoza, białka mleka, emulgator (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), aromaty.</p>	4000g	60 sztuk

49.	<p><b>Słodko – pikantny sos chili *</b></p> <p>Skład: woda, cukier, papryka chili (nie mniej niż 6%), ocet, czosnek (nie mniej niż 1,5%), sól, substancja zagęszczająca (guma ksantanowa), papryka słodka, substancja konserwująca (sorbinian potasu), olej palmowy, aromaty.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe butelka z nakrętką z dozownikiem ułatwiającym serwowanie o pojemności 1000 ml</b></p>	1000ml	24 sztuki
50.	<p><b>Sos Teriyaki *</b></p> <p>Skład: sos sojowy (nie mniej niż 30%) [woda, SOJA, kukurydza, sól, barwnik (karmel amoniakalny)], syrop glukozowy, cukier, woda, glukoza, ocet ryżowy (woda, alkohol, ryż, wino ryżowe (sake), kukurydza, sól), skrobia modyfikowana kukurydziana, słodkie wino ryżowe nie mniej niż 2% [syrop glukozowy, woda, cukier, przyprawy, ocet spirytusowy, alkohol (nie więcej niż 0,9%), kwasy ( kwas jabłkowy, kwas winowy], imbir (nie mniej niż 1,4%), sól.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe butelka z nakrętką z dozownikiem ułatwiającym serwowanie o pojemności 1000 ml</b></p>	1000ml	12 sztuk
51.	<p><b>Sos Truskawkowy</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem</p>	1000g	20 sztuk
52.	<p><b>Sos Jagodowy</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem</p>	1000g	20 sztuk
53.	<p><b>Sos Malinowy</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem</p>	1000g	20 sztuk
54.	<p><b>Polewa - Sos o smaku Toffi</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem</p>	1000g	20 sztuk
55.	<p><b>Polewa-sos o smaku Czekoladowym</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem</p>	1000g	20 sztuk
56.	<p><b>Placki pszenne do Tortilli Ø +/-30 cm</b></p> <p>Opakowanie jednostkowe o wadze 1620g o zawartości 18 placków Ø +/-30 cm</p>	1620g	1 500 sztuk
57.	<p><b>Sos musztardowy z miodem</b></p>	25g	120 sztuk

	Bez konserwantów. Opakowanie zbiorcze karton zawierający 48 kubeczków – 25 gramowych		
58.	<b>Słodki Sos Chili</b> Bez konserwantów. Opakowanie zbiorcze karton zawierający 48 kubeczków – 25 gramowych	25g	120 sztuk
59.	<b>Łagodny sos Barbecue</b> Bez konserwantów. Opakowanie zbiorcze karton zawierający 48 kubeczków – 25 gramowych	25g	120 sztuk
60.	<b>Łagodny Sos Czosnkowy</b> Bez konserwantów. Opakowanie zbiorcze karton zawierający 48 kubeczków – 25 gramowych	25g	120 sztuk
61.	<b>Łagodny Sos Czosnkowy z jogurtem</b> Bez konserwantów. Opakowanie zbiorcze karton zawierający 48 kubeczków – 25 gramowych	950g	60 sztuk
62.	<b>Sos Remoulade</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	950g	20 sztuk
63.	<b>Lekko pikantny sos do Gyrosa</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	950g	40 sztuk
64.	<b>Łagodny Sos Tysiąca Wysp</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	950g	60 sztuk
65.	<b>Łagodny Sos Serowy</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	950g	60 sztuk
66.	<b>Pikantny Sos Amerykański</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	950g	20 sztuk
67.	<b>Pikantny Sos Meksykański</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	1000 g	20 sztuk
68.	<b>Pikantny Sos z sambalem</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	1000 g	20 sztuk
69.	<b>Pikantny Sos Salsa Meksykańska</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	1000 g	25 sztuk
70.	<b>Łagodny Sos Musztardowo miodowy</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	950g	20 sztuk

71.	<b>Majonez Dekoracyjny</b> Opakowanie saszetka o wadze 10g	10g	12 sztuk
72.	<b>Majonez Sałatkowy</b> Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem	950g	20 sztuk
73.	<b>Ketchup w saszetkach</b> Opakowanie saszetka o wadze 15g <b>Opakowanie zbiorcze karton zawierający 120 saszetek – 15 gramowych</b>	15g	36 sztuk
74.	<b>Ketchup Łagodny PREMIUM</b> Skład: przecier pomidorowy (nie mniej niż 72%), cukier, ocet spirytusowy, kwas cytrynowy - regulator kwasowości, skrobia modyfikowana, sól, błonnik ziemniaczany, naturalny ekstrakt z papryki, aromat, benzoesan sodu - substancja konserwująca, guma ksantanowa i mączka chleba świętojańskiego - stabilizatory.	1000ml	150 sztuk
75.	<b>Musztarda w saszetkach</b> Opakowanie saszetka o wadze 15g <b>Opakowanie zbiorcze karton zawierający 120 saszetek – 15 gramowych</b>	15g	12 sztuk
76.	<b>Musztarda Sarepska, Stołowa *</b> <b>Sarepska</b> skład: woda, gorczyca biała i czarna (w tym gorczyca biała – nie mniej niż 14%), ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy, estragon, barwnik: kurkumina. <b>Stołowa</b> skład: Woda, gorczyca biała – nie mniej niż 16%, ocet spirytusowy, cukier, sól, ocet jabłkowy <b>Opakowanie jednostkowe słoik z nakrętką lub butelka z tworzywa z dozownikiem o pojemności 1000 g</b>	1000g	100 sztuk
77.	<b>Oliwa z oliwek klasyczna *</b> Skład: Oliwa w oliwek składająca się z rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Oliwa	1000g	6 sztuk

	zawierająca wyłącznie oliwę z oliwek, która poddana została rafinacji i oliwę uzyskaną bezpośrednio z oliwek. Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000g.		
78.	<b>Oliwa z oliwek Extra Virgin *</b> Skład: Oliwa z oliwek najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia. Oliwy z oliwek, uzyskana bezpośrednio z oliwek i wyłącznie za pomocą środków mechanicznych. Opakowanie jednostkowe to butelka z dozownikiem o pojemności 1000g.	1000g	6 sztuk
79.	<b>Baza sosu - przyprawa maślano – ziołowa do ryżu, makaronów i warzyw *</b> Skład: Tłuszcz roślinny, skrobia, sól, substancja wzmacniająca smak i zapach: glutaminian sodu, masło w proszku nie mniej niż 3,2%, ekstrakt drożdżowy, natka pietruszki, aromat (w tym pochodne mleka), odtłuszczone mleko w proszku, gałka muskatołowa, majeranek, cząber, pieprz biały, lubczyk, cukier.	1100g	24 sztuk
80.	<b>Przyprawa warzywna w proszku do zup, potraw mięsnych, sosów, ryb, itp.*</b> Skład: Sól jodowana (nie mniej niż 68%), cukier, wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, inozynian disodu i guanylan disodowy, marchew (nie mniej niż 4,8%), skrobia, cebula (nie mniej niż 1,4%), olej roślinny, natka pietruszki (nie mniej niż 0,7%), korzeń selera, czosnek (nie mniej niż 0,4%), lubczyk, sól, nasiona selera, papryka czerwona, pasternak kurkuma, koperek, przecier pomidorowy, barwnik: ryboflawina, aromat.	1000g	120 sztuk
81.	<b>Przyprawa w płynie do zup i sosów *</b> Skład: woda, sól, wzmacniacz smaku (glutaminian monosodowy), barwnik (karmel amoniakalny), kwas (kwas cytrynowy), aromaty.	1000ml	12 sztuk

	Opakowanie jednostkowe butelka z nakrętką o pojemności 1000 ml.		
82.	<p><b>Owocowe kulki żelowe buble do deserów w zalewie *</b></p> <p>”Kawior Molekularny” Produkt bez laktozy i bez glutenu.</p> <p>Mix smaków: pomarańcza, truskawka, jagoda, liczi, limonka, marakuja.</p> <p><b>Masa produktu bez zalewy (po od ciekłu) nie mniej niż 700g.</b></p> <p><b>Opakowanie Wiaderko z tworzywa lub Słoik 1000g.</b></p>	1000g	60 sztuk
83.	<p><b>Musztarda delikatesowa i sarepska *</b></p> <p><b>Delikatesowa</b> - Zawiera: Woda, ocet spirytusowy, gorczyca (nie mniej niż 19%), cukier, sól, cukier karmelizowany, kurkuma, nasiona kolendry, majeranek, gałka muskatołowa, aromaty, pieprz czarny, ziele angielskie, kminek, goździki, cynamon, liść laurowy.</p> <p><b>Sarebska</b> – Zawiera: woda, gorczyca biała, ocet spirytusowy, gorczyca czarna, cukier, sól, aromat, ekstrakt z kurkumy</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko z pokrywką o pojemności 2500 g.</b></p>	2500g	4 sztuk
84.	<p><b>Ketchup pikantny i łagodny *</b></p> <p><b>Łagodny</b> - Zawiera: koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 37%), woda, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana, sól, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas winowy), substancja konserwująca (benzoesan sodu), aromat, przyprawy (kolendra, tymianek, cząber, oregano, szalwia).</p> <p><b>Pikantny</b> – Zawiera: koncentrat pomidorowy (nie mniej niż 37%), woda, cukier, ocet spirytusowy, skrobia modyfikowana, sól, regulatory kwasowości (kwas cytrynowy, kwas winowy), substancja konserwująca (benzoesan sodu), przyprawy (pieprz czarny, kolendra, tymianek, cząber, oregano, szalwia), aromat.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko z pokrywką o pojemności 5500 g</b></p>	5500g	12 sztuk
85.	<b>Majonez do sałatek *</b>	5000 ml	32 sztuki

<p>Skład: Olej rzepakowy nie mniej niż 30%, skrobia modyfikowana, ocet spirytusowy, musztarda (woda, gorczyca, ocet spirytusowy, sól, aromaty, przyprawy), cukier, żółtko jaja kurzego nie mniej niż 2,8%, sól, stabilizator: guma ksantanowa, substancja konserwująca: sorbinian potasu, aromaty, przeciw utleniacz: sól wapienno-disodowa edta, barwniki: karoteny, karmel siarczanowy, jaja kurze: żółtko + białko.</p> <p>Opakowanie jednostkowe wiaderko z pokrywką o pojemności 5000 ml</p>		
---	--	--

\* Zamawiający wymaga kart produktu/specyfikacji wyrobu gotowego (Rozporządzenie (WE) nr 852/2004) – potwierdzających: nazwę producenta, nazwę i opis produktu (charakterystyka fizyczna, chemiczna i mikrobiologiczna), sposób przygotowania, wielkość opakowania, wydajność z opakowania, pełny skład użytych surowców z oznaczeniem alergenów zgodnie z rozporządzeniem (WE)1169/2011), wartości energetyczne/odżywcze dla 100g/100ml, Parametry trwałości: termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i dystrybucji.

1. Zamawiający dopuszcza zaferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana tolerancja +/- 10%.
2. Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.
3. Zamawiający zastrzega iż wszystkie opisane powyżej produkty powinny być dostarczane w poręcznych i niewielkich pojemnikach pozwalających zaoszczędzić ceną powierzchnię magazynową i zredukować ilość odpadów.

#### PAKIET 4

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie jednostkowe	Zapotrzebowanie na 12 miesięcy/ Ilość opakowań jednostkowych
-----	-------------------	------------------------	--

1.	<p><b>Cukiernicze Nadzienie Jagodowe*</b></p> <p>Zawiera:</p> <p>Wyczuwalne kawałki jagody leśnej nie mniej niż 50%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, aromat.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 12 kg.</b></p>	12 kg	14 sztuk
2.	<p><b>Cukiernicze Nadzienie z Czarnej Porzeczki*</b></p> <p>Zawiera:</p> <p>Wyczuwalne kawałki czarnej porzeczki nie mniej niż 50%, cukier, woda, skrobia modyfikowana, aromat.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 12 kg.</b></p>	12 kg	8 sztuk
3.	<p><b>Mieszanka Kekсова*</b></p> <p>Zawiera:</p> <p>Warzywa i owoce w zmiennych proporcjach, cukier, rodzynka, marchew, wiśnia, czereśnia, skórka pomarańczowa, syrop glukozowy, aromat.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe karton 10 kg.</b></p>	10 kg	10 sztuk
4.	<p><b>Miód Płynny Opakowanie jednostkowe wiaderko 7kg.</b></p>	7 kg	12 sztuk
5.	<p><b>Wiśnia w Żelu*</b></p> <p>Całe lub kawałki owoców zanurzone w transparentnym żelu z dodatkiem składników wzbogacających smak i aromat.</p> <p>Zawartość owoców: nie mniej niż 60%.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 6 kg.</b></p>	6 kg	12 sztuk
6.	<p><b>Porzeczka w Żelu*</b></p> <p>Całe lub kawałki owoców zanurzone w transparentnym żelu z dodatkiem składników wzbogacających smak i aromat.</p> <p>Zawartość owoców: nie mniej niż 60%. <b>Opakowanie</b></p> <p><b>jednostkowe wiaderko 6kg.</b></p>	6 kg	8 sztuk
7.	<p><b>Brzoskwinia w Żelu</b></p> <p>Całe lub kawałki owoców zanurzone w transparentnym żelu z dodatkiem składników wzbogacających smak i aromat.</p> <p>Zawartość owoców: nie mniej niż 60%. <b>Opakowanie</b></p> <p><b>jednostkowe wiaderko 6kg.</b></p>	6 kg	8 sztuk

8.	<p><b>Marmolada cukiernicza o smaku Wieloowocowym*</b></p> <p>Zawiera: cukier, przecier jabłkowy zagęszczony (niemniej niż 38%), przecier z owoców w zmiennych proporcjach (aronia, truskawka, śliwa), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja żelująca – pektyny, aromat.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 25 kg.</b></p>	25 kg	12 sztuk
9.	<p><b>Marmolada Różana*</b></p> <p>Zawiera: cukier, przecier jabłkowy zagęszczony (nie mniej niż 38%), przeciery z owoców w zmiennych proporcjach (aronia, truskawka, śliwa), regulator kwasowości – kwas cytrynowy, substancja żelująca – pektyny, aromat.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 13 kg.</b></p>	13 kg	4 sztuki
10.	<p><b>Pomada Wodna *</b></p> <p>Zawiera: Cukier, syrop glukozowy, woda.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 15 kg.</b></p>	15 kg	15 sztuk
11.	<p><b>Kajmak Klasyczny</b></p> <p>Zawiera: cukier, mleko w proszku, mleko spożywcze, tłuszcz roślinny utwardzony, konserwant: sorbinian potasu, aromat identyczny z naturalnym.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 14 kg.</b></p>	14 kg	4 sztuki
12.	<p><b>Nadzienie Toffi</b></p> <p>Zawiera: syrop glukozowo-fruktozowy; woda; cukier; substancja utrzymująca wilgoć: glicerol; skrobia modyfikowana; tłuszcze roślinne (palmowy, kokosowy w zmiennych proporcjach); odtłuszczone <b>mleko</b> w proszku; nie mniej niż 1% masa toffi (cukier, woda, odtłuszczone <b>mleko</b> w proszku, syrop glukozowy); substancje zagęszczające: celuloza, sól sodowa karboksymetylo- celulozy; nie mniej niż 0,6% syrop ze skarmelizowanego cukru; aromat; emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym; sól; substancje konserwujące:</p>	10 kg	10 sztuk

	sorbinian potasu; benzoesan sodu; koncentrat z krokosza barwierskiego; regulator kwasowości: kwas jabłkowy. <b>Opakowanie jednostkowe karton 10 kg.</b>		
13.	<b>Cukiernicze nadzienie twarogowe o smaku Wanilinowym*</b> Zawiera: Twaróg nie mniej niż 56,6 %, woda, cukier, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, proszek jajeczny, tłuszcz roślinny: palmowy, barwnik: beta karoten, aromat waniliowo-cytrynowy. Produkt termizowany, termostabilny. <b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 11 kg.</b>	11 kg	24 sztuki
14.	<b>Cukiernicze nadzienie twarogowe o smaku Morelowym z kawałkami owoców*</b> Zawiera: Twaróg nie mniej niż 56,6 %, woda, cukier, skrobia modyfikowana, odtłuszczone mleko w proszku, owoce, proszek jajeczny, tłuszcz roślinny: palmowy, barwnik: beta karoten, aromat morelowy. Produkt termizowany, termostabilny. <b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 11 kg.</b>	11 kg	12 sztuk
15.	<b>Cukier Wanilinowy</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 5 kg.</b>	5 kg	12 sztuk
16.	<b>Soda Oczyszczona</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.</b>	1 kg	7 sztuk
17.	<b>Kwasek Cytrynowy</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.</b>	1kg	12 sztuk
18.	<b>Proszek do Pieczenia</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 5 kg.</b>	1 kg	12 sztuk
19.	<b>Cukier Puder</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 10 kg.</b>	10 kg	7 sztuk
20.	<b>Wiórki Kokosowe</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 25 kg.</b>	25 kg	2 sztuki
21.	<b>Krem Budyniowy</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 5 kg.</b>	5 kg	6 sztuk

22.	<b>Orzech ziemny krajanka</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 5 kg.</b>	5 kg	9 sztuk
23.	<b>Cukiernicza Polewa czekoladowa - ciemna w formie</b> <b>płatków.</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 15 kg.</b>	15 kg	5 sztuk
24.	<b>Cukiernicza Polewa czekoladowa - biała w formie płatków</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 15 kg.</b>	15 kg	2 sztuki
25.	<b>Esencje Spirytusowe mix</b> <b>Opakowanie jednostkowe butelka 1 litr.</b>	1 litr	12 sztuk
26.	<b>Cynamon mielony</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.</b>	1 kg	3 sztuki
27.	<b>Margaryna do wypieku ciasta Francuskiego</b> <b>Opakowanie jednostkowe karton 4 x 2,5 kg.</b>	10 kg	13 sztuk
28.	<b>Orzech Włoski</b> <b>Opakowanie jednostkowe karton 5 kg.</b>	5 kg	2 sztuki
29.	<b>Przyprawa do Piernika*</b> Zawiera: Mąka pszenna, cynamon, goździki, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu, gałka muskatołowa, imbir, pieprz czarny, aromat. <b>Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.</b>	1 kg	4 sztuki
30.	<b>Agar</b> <b>Opakowanie jednostkowe worek 1 kg.</b>	1 kg	3 sztuki
31.	<b>Frytura/tłuszcz Palmowy</b> <b>Opakowanie jednostkowe wiaderko 20 litrów</b>	20 litrów	60 sztuk

\* Zamawiający wymaga kart produktu/specyfikacji wyrobu gotowego (**Rozporządzenie (WE) nr 852/2004**) – potwierdzających: nazwę producenta, nazwę i opis produktu (charakterystyka fizyczna, chemiczna i mikrobiologiczna), sposób przygotowania, wielkość opakowania, wydajność z opakowania, pełny skład użytych surowców z oznaczeniem alergenów zgodnie z rozporządzeniem (WE)1169/2011), wartości energetyczne/odżywcze dla 100g/100ml, Parametry trwałości: termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i dystrybucji.

1. Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana tolerancja +/- 10%.
2. Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.
3. Zamawiający zastrzega iż wszystkie opisane powyżej produkty powinny być dostarczane w poręcznych i niewielkich pojemnikach pozwalających zaoszczędzić ceną powierzchnię magazynową i zredukować ilość odpadów.

PAKIET 5

Lp.	Nazwa asortymentu	Opakowanie jednostkowe	Zapotrzebowanie na 12 miesięcy/ Ilość opakowań jednostkowych
1.	<p><b>Ryba Wędzona, Tuszka Makreli Atlantyckiej*</b></p> <p>Produkt przygotowany z ryb świeżych, złowionych w morzu za pomocą włoka, rejon połowu: Północno – Wschodni Atlantyk, wędzona ze skórą bez głowy. Ryba wędzona w dniu poprzedzającym dostawę.</p> <p>Produkt zapakowany i dostarczany w kartoniku.</p> <p>Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ nazwę gatunku ryby,</li> <li>➤ termin przydatności do spożycia i/lub datę produkcji,</li> <li>➤ rodzaj oprawienia,</li> <li>➤ wagę produktu</li> <li>➤ klasę jakości,</li> <li>➤ sposób utrwalania,</li> <li>➤ nazwę dostawcy – producenta, adres,</li> <li>➤ warunki przechowywania,</li> </ul>	3000g	136 sztuk

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ oznaczenie partii produkcyjnej</li> </ul> <p><b>Opakowanie jednostkowe karton 3000 g.</b></p>		
	<p><b>Ryba Wędzona na gorąco, brzuski łososa Pacyficznego/Atlantyckiego 3+/6+.*</b></p> <p>Produkt przygotowany z ryb świeżych, hodowlanych lub złowionych w Oceanie.</p> <p>Produkt zapakowany i dostarczany w kartoniku.</p> <p>Opakowanie powinno zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinno być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.</p> <p>Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ nazwę gatunku ryby,</li> <li>➤ termin przydatności do spożycia i/lub datę produkcji,</li> <li>➤ rodzaj oprawienia,</li> <li>➤ wagę produktu ,</li> <li>➤ wartości odżywcze,</li> <li>➤ klasę jakości,</li> <li>➤ sposób utrwalania,</li> <li>➤ nazwę dostawcy – producenta, adres,</li> <li>➤ warunki przechowywania,</li> <li>➤ oznaczenie partii produkcyjnej</li> </ul>	3000 g	100 sztuk
2.	<p><b>Opakowanie jednostkowe karton 3000 g.</b></p>		
3.	<p><b>Filet Śledziowy surowy bez skóry „Ala Matias” – Salinat.*</b></p> <p>Produkt przygotowany z ryb świeżych, bez skóry i głowy złowionych w morzu za pomocą włoka, gatunek I, klasa I.</p> <p>Niedopuszczalny niewłaściwy smak lub zapach oraz tekstura po przyrządzeniu dla tego rodzaju produktu , a także obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub organicznych.</p> <p>Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ nazwę gatunku ryby,</li> </ul>	4000 g po odcieku	12 sztuk

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ termin przydatności do spożycia i/lub datę produkcji,</li> <li>➤ rodzaj oprawienia,</li> <li>➤ wagę produktu (po odcieku) netto</li> <li>➤ wagę brutto</li> <li>➤ klasę jakości,</li> <li>➤ sposób utrwalania,</li> <li>➤ nazwę dostawcy – producenta, adres,</li> <li>➤ warunki przechowywania,</li> <li>➤ oznaczenie partii produkcyjnej</li> </ul> <p><b>Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 4000g.</b></p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko brutto 5000g.</b></p>		
4.	<p><b>Filet Śledziowy ze skórą marynowany w zalewie octowej.*</b></p> <p>Produkt przygotowany z ryb świeżych, bez głowy, złowionych w morzu za pomocą włoka, gatunek I, Klasa I.</p> <p>Niedopuszczalny niewłaściwy smak lub zapach oraz tekstura po przyrządzeniu dla tego rodzaju produktu, a także obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub organicznych.</p> <p>Każde opakowanie powinno zawierać etykietę z następującymi danymi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ nazwę gatunku ryby,</li> <li>➤ termin przydatności do spożycia i/lub datę produkcji,</li> <li>➤ rodzaj oprawienia,</li> <li>➤ wagę produktu (po odcieku) netto</li> <li>➤ wagę brutto</li> <li>➤ klasę jakości,</li> <li>➤ sposób utrwalania,</li> <li>➤ nazwę dostawcy – producenta, adres,</li> </ul>	4000 g po odcieku	120 sztuk

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ warunki przechowywania,</li> <li>➤ oznaczenie partii produkcyjnej</li> </ul> <p><b>Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 4000g.</b></p> <p><b>Opakowanie jednostkowe wiaderko brutto 5000g.</b></p>		
5.	<p><b>Filet z Miruny Patagońskiej ze skórą. *</b></p> <p>Produkt głęboko mrożony, pochodzący z ryb złowionych w morzu. Zawartość glazury w 1kg. mrożonego produktu do 5%. Niedopuszczalne częściowe lub całkowite rozmrożenie oraz ponowne zamrażanie, o niewłaściwym smaku lub zapachu oraz teksturze po przyrządzeniu, a także obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub organicznych.</p> <p>Rozmiar 230 – 280g.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe to blok o wadze 6 800g.</b></p> <p><b>Opakowanie handlowe to karton mieszczący zawartość 3 x 6 800g.</b></p> <p><b>= 2 448 kilogramów, tj. 120 kartonów po 20,4 kg.</b></p>	20 400g	120 kartonów
6.	<p><b>Filet z łososia ze skórą. *</b></p> <p>Produkt głęboko mrożony, pochodzący z ryb złowionych w morzu. Zawartość glazury w 1kg. mrożonego produktu do 5% max. Niedopuszczalne częściowe lub całkowite rozmrożenie oraz ponowne zamrażanie, o niewłaściwym smaku lub zapachu oraz teksturze po przyrządzeniu, a także obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub organicznych.</p> <p>Rozmiar 1400 – 1800g.</p> <p><b>Opakowanie jednostkowe to karton o wadze 12 500g.</b></p>	12 500 g	20 kartonów
7.	<p><b>Filety z Mintaja zapiekane z serem.*</b></p> <p>Produkt wstępnie podsmażony, głęboko mrożony, bez zawartości lodu w produkcie, gatunek I, klasa I.</p> <p>Niedopuszczalne częściowe lub całkowite rozmrożenie oraz ponowne zamrażanie, o niewłaściwym smaku lub zapachu</p>	6 000g	150 sztuk

oraz teksturze po przyrządzeniu, a także obecność zanieczyszczeń mechanicznych lub organicznych.		
--	--	--

<b>Opakowanie jednostkowe/handlowe to karton mieszczący zawartość 6000g/900 kilogramów.</b>		
---	--	--

\* Zamawiający wymaga kart produktu/specyfikacji wyrobu gotowego (Rozporządzenie (WE) nr 852/2004) – potwierdzających: nazwę producenta, nazwę i opis produktu (charakterystyka fizyczna, chemiczna i mikrobiologiczna), sposób przygotowania, wielkość opakowania, wydajność z opakowania, pełny skład użytych surowców z oznaczeniem alergenów zgodnie z rozporządzeniem (WE)1169/2011), wartości energetyczne/odżywcze dla 100g/100ml, Parametry trwałości: termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości, warunki przechowywania i dystrybucji.

1. W pozycjach 1 – 3 Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana tolerancja +/- 10%.
2. W pozycjach 4 – 7 Zamawiający dopuszcza zaoferowanie w/w asortymentu w opakowaniach jednostkowych o innej gramaturze niż podana tolerancja +/- 25
2. Jeżeli Wykonawca proponuje inną gramaturę opakowań jednostkowych niż jest podana – należy przeliczyć ilości i zaokrąglić do pełnych opakowań w górę.

**Wymagania dodatkowe – dotyczy wszystkich Pakietów:**

1. Zamawiający zastrzega iż, w dniu dostawy wszystkie dostarczone produkty powinny posiadać przynajmniej **4 - miesięczny termin przydatności do spożycia.**
2. Asortyment zamawiany będzie w określonych partiach, których wielkość, ilość oraz typ asortymentu każdorazowo będą ustalone przez Zamawiającego. O wielkości i ilości partii asortymentu decydować będą potrzeby Zamawiającego.
3. Realizacja zamówienia określonej partii asortymentu następować będzie **dnia następnego po złożeniu zamówienia** w godzinach od 8:00 do 10:00 do Magazynu Żywnościowego Szpitala Wojewódzkiego w Łomży, **zamówiona partia asortymentu spakowana na paletach transportowych i dostarczona samochodem dostawczym z windą hydrauliczną (zgodnie z Wykazem Środków Transportu).**

4. Zamawiający przewiduje, w wyjątkowych wypadkach, zamówienia w trybie nadzwyczajnym tj. zamówienia określonej partii asortymentu, którego realizacja nastąpi w terminie **do 2 godzin od momentu złożenia zamówienia**.
5. Zamawiający zastrzega i wymaga aby wszystkie zaoferowane produkty były dostarczane w opakowaniach handlowych (zgodnie z przyjętą definicją opakowania handlowego) przewidzianych przez producentów do obrotu w handlu detalicznym, z widoczną gramaturą, czytelnym opisem składu surowcowego lub zawartością opakowania.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwrotu dostarczonego towaru, jeżeli ten będzie nie zgodny z zawartą umową oraz opisem przedmiotu zamówienia.
7. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 5 do SWZ.

**Załącznik nr 7 do SWZ – Wykaz środków transportu**

.....

.....

*Nazwa i adres Wykonawcy*

**WYKAZ ŚRODKÓW TRANSPORTU**

**Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy PZP na dostawę artykułów spożywczych i ryb na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży znak sprawy ZT-SZP-226/01/10/2026**

W celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu wykazujemy następujące środki transportu dopuszczone do transportu żywności:

Lp.	Rodzaj środka transportu	Numer rejestracyjny	Data ważności decyzji dopuszczającej pojazd do transportu żywności	Nazwa i adres jednostki wydającej decyzję dopuszczającą pojazd do transportu żywności	Podstawa dysponowania środkiem transportu	Samochód dostawczy z windą hydrauliczną (*niepotrzebne skreślić)
1.						Tak/Nie*
2.						Tak/Nie*

.....

*Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub  
podpis osobisty*